



Champagne Blanc de Noirs Brut

EPC

Vereint die Kraft des Pinot Noir mit dem frischen Stil des Hauses EPC

Beschreibung:

Zum Beispiel zu Risotto, Hühnchen in Champignon-Rahmsauce oder zum Wiener Schnitzel.

Degustationsnotiz:

Kräftiges, strahlendes Gelb, duftet nach Gewürzen und gelben Früchten, auch am Gaumen vollmundig, kraftvoll und cremig-dicht gebaut. Schöne Fülle und Würze, ein toller Champagne zum Essen, der vielseitig zu kombinieren ist.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	EPC Champagne
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	11460--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Noirs Brut EPC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren